

Safft darein drucken / und die Schelffen derselben klein geschnitten
darauf streuen.

121. Ein eingebicktes Kalb- oder Lamms- Fleisch.

Das Fleisch/ wozu das Stuck/ so hier zu Land das Grätlein ge-
nennet wird / am besten dienet / setzet man in einem siedenden
Wasser zu/ wie ein ander Fleisch: wann es nun fast weich ist/
etwan eine Stund vor dem Essen / gießt in einen stollichten Hasen ei-
ne gute Fleischbrüh / ohngefähr den achten theil einer Maas Wein/
und ein wenig Essig / wie auch zwey oder drey Löffel voll Pfeffer-
Kuchen oder Kumpffel- Käß; zuckerts nach belieben / streuet auch so
viel Trisanet darein / als man vermeinet genug zu seyn/ würckets mit
Pfeffer/ Muscaten- Nuß / Cardamomen / auch etwas wenigß Zim-
met und Saffran / setz es in eine Blut und last es sieden: Richtet
dann das Fleisch zusamt der Brüh an / in eine Schüssel / schneidet
aber zuvor eine Citronen zu Pläßen / leget sie in ein Trisanet / und so
dann auf das Fleisch / bestreuet es auch mit der auswendigen gelben
und würfflicht- geschnittenen Schelffen / den Rand aber der Schüs-
sel ebenfalls mit Trisanet.

122. Ein eingebicktes Kalb- oder Lamms- Fleisch / in einer süßen Brüh.

Bähet ein weisses Brod / last es im Wein sieden / zwingets
durch / zuckerts / streuet Trisanet darauf / lassets mit Wein
sieden/ und gilbt es mit ein wenig Saffran; richtets dann an/
belegt und bestreuet es mit Pläßen oder Scheiben / und klein- ge-
schnittenen Schelffen von Citronen / und traget es zu Tisch.

123. Ein